

SARS-CoV-2 Pandemie: Einsatz von Desinfektionsmitteln im Privathaushalt, in der Lebensmittelproduktion und im Lebensmitteleinzelhandel

Mitteilung Nr. 024/2020 des BfR vom 28. Mai 2020

Im Zuge der Maßnahmen zur Eindämmung von Infektionen mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 und der Vermeidung der COVID-19-Erkrankung werden dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) immer wieder Fragen gestellt, welche Desinfektionsmittel für die Hygiene im Privathaushalt und zur persönlichen Hygiene, aber auch für die Desinfektion in Küchen der Gemeinschaftsverpflegung und Lebensmittelbetrieben einschließlich des Handels geeignet sind. Von Interesse ist dabei auch, welche gesundheitlichen Risiken von diesen Desinfektionsmitteln und ihren Wirkstoffen für Anwenderinnen und Anwender ausgehen können.

Das BfR hält auch in der gegenwärtigen Situation seine Empfehlung aufrecht, dass in Privathaushalten ohne infizierte Personen keine Notwendigkeit besteht, Desinfektionsmittel mit bioziden Wirkstoffen einzusetzen. Händewaschen mit Seife und die regelmäßige Reinigung von Oberflächen und Türklinken mit haushaltüblichen tensidhaltigen Wasch- und Reinigungsmitteln bieten ausreichenden Schutz vor der Übertragung von SARS-CoV-2 durch eine Schmierinfektion. Leben im Privathaushalt besonders empfindliche Personen oder Personen mit bestimmten Vorerkrankungen, kann der Einsatz von Desinfektionsmitteln sinnvoll und notwendig sein. Dies gilt auch, wenn mit SARS-CoV-2 infizierte Mitglieder ohne Krankheitssymptome im Haushalt in Quarantäne leben. Welche Maßnahmen und Mittel hier sinnvoll und wie diese anzuwenden sind, ist in jedem Fall mit dem zuständigen Arzt abzusprechen.

Im Bereich der Lebensmittelproduktion und des Lebensmitteleinzelhandels ist eine Desinfektion von Werkzeugen und Oberflächen, mit denen Lebensmittel in Kontakt kommen, notwendig und Teil des Hygienemanagements. Dafür dürfen jedoch nur zugelassene Wirkstoffe und Mittel verwendet werden. Die dabei eingesetzten Mittel enthalten Wirkstoffe, die auch SARS-CoV-2 inaktivieren. Die behandelten Oberflächen, Geräte und Werkzeuge müssen anschließend mit Trinkwasser abgespült werden.

Einsatz von Desinfektionsmitteln im Alltag der Corona Pandemie

Mit der Anwendung von Desinfektionsmitteln im privaten Haushalt ist kein genereller hygienischer Nutzen verbunden. Vielmehr können die Produkte gesundheitliche Risiken (z. B. Vergiftungsunfälle, Allergiebildung) sowie das Risiko einer Resistenzbildung von Mikroorganismen gegen biozide Wirkstoffe bergen. Im privaten Haushalt sollten Desinfektionsmittel daher nur in Ausnahmefällen verwendet werden. Auch in der aktuellen Situation sieht das BfR keine Notwendigkeit für gesunde Menschen, im Alltag Desinfektionsmittel anzuwenden. Die Beachtung der grundlegenden Hygienemaßnahmen und insbesondere häufiges und richtiges Händewaschen sind ausreichend. Für den Hausgebrauch reicht für die persönliche Hygiene normale, hautschonende Seife. Zur Reinigung von Böden, Oberflächen von Tischen und Schränken sowie für die Reinigung von Bad und Toilette reichen handelsübliche Reinigungsmittel mit fett- und schmutzlösenden Eigenschaften aus.

Desinfektionsmittel im Privathaushalt nur nach ärztlicher Beratung verwenden

In Ausnahmefällen kann der zielgerichtete Einsatz von Desinfektionsmitteln auch in Privathaushalten angemessen sein. Solche Ausnahmefälle sind medizinisch begründete Situationen, in denen die Produkte nach ärztlicher Beratung für einen begrenzten Zeitraum eingesetzt werden. Dies kann der Fall sein, wenn eine Person im Haushalt zum Beispiel mit

SARS-CoV-2 infiziert ist oder an einer hochansteckenden Infektion leidet. Dann können Desinfektionsmaßnahmen z. B. helfen, empfindliche Haushaltsangehörige mit einem hohen Infektionsrisiko, aber auch andere gesunde Haushaltsmitglieder besser zu schützen. In jedem Fall sollte man sich von entsprechend geschulten Fachleuten (das sind die behandelnden Ärztinnen und Ärzte oder Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des zuständigen Gesundheitsamtes) beraten lassen, welche Desinfektionsmittel geeignet und wie sie einzusetzen sind. Diese Produkte ersetzen keinesfalls die normalen Hygienemaßnahmen, sondern ergänzen sie nur. Zusätzliche Informationen zum Einsatz von Desinfektionsmitteln in diesen speziellen Fällen können auch auf der Homepage des Robert Koch-Instituts eingeholt werden https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Hygiene.html .

Einsatz von Desinfektionsmitteln bei der Lebensmittelherstellung und im Lebensmittel Einzelhandel

Eine Übertragung von SARS-Cov-2 über Lebensmittel und deren Verpackungen ist nach dem derzeitigen Stand des Wissens unwahrscheinlich. Die bereits implementierten Hygiene- und Reinigungskonzepte, die die lebensmittelrechtlichen Anforderungen erfüllen, reichen als Schutzmaßnahmen auch in der gegenwärtigen SARS-CoV-2-Pandemiesituation grundsätzlich aus.

Hygienekonzepte sind in der Lebensmittelproduktion insbesondere bei der Gewinnung und Verarbeitung von besonders empfindlichen Lebensmitteln wie Fleisch, Fleischwaren, Milch und Milchprodukten sowie Fisch und Fischereiprodukten in regelmäßigen Abständen je nach Branche Maßnahmen zur Desinfektion von Produktions- und Schlachthanlagen, Werkzeugen und Oberflächen, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, vorgeschrieben. Entsprechend gereinigt und desinfiziert werden müssen auch die Wände und Böden der Räume, in denen diese Lebensmittel produziert werden. Ein wesentlicher Punkt ist auch die Personalhygiene bei den Beschäftigten, die unmittelbar Kontakt mit den Lebensmitteln haben.

Ziel dieser Maßnahmen ist es, die mikrobielle Kontamination der Lebensmittel mit pathogenen Keimen so weit wie möglich zu reduzieren. Eingesetzt werden Reinigungs- und Desinfektionsmittel, die dafür zugelassene biozide Wirkstoffe enthalten. Die Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen dürfen jedoch nicht so erfolgen, dass Lebensmittel mit den eingesetzten Wirkstoffen in Kontakt kommen, sondern müssen vor Beginn und nach Ende der Produktion vorgenommen werden. Nach der Desinfektion müssen die Anlagen, Oberflächen, Werkzeuge und Geräte gemäß den vorgeschriebenen Anwendungsbestimmungen in der Regel mit Trinkwasser abgespült werden, so dass auch keine Rückstände der Desinfektionsmittel und Wirkstoffe in und auf die Lebensmittel gelangen. Eine Besonderheit stellen in diesem Zusammenhang sogenannte „Cleaning in Place“ (CIP)-Systeme dar, bei denen die Oberflächen von Geräten und Maschinen im laufenden Prozess aber erst nach dem Kontakt und bevor sie wieder in Berührung mit Lebensmitteln kommen, zwischenzeitlich gereinigt und desinfiziert werden. Diese Systeme finden bei vollautomatisierten Abläufen beim Einsatz von Bearbeitungsrobotern Anwendung.

Auch im Einzelhandel ist die regelmäßige, d.h. mindestens tägliche, Reinigung und Desinfektion von Oberflächen vorgeschrieben, die mit besonders empfindlichen Lebensmitteln wie Fleisch und Fleischwaren, Käse und offen angebotenen Milchprodukten wie Quark, Jogurt oder Frischkäse sowie Frischfisch und Fischereiprodukten in Berührung kommen. Die Reinigung und Desinfektion von Verkaufstheken erfolgt in der Regel abends, wenn die Lebensmittel ausgeräumt sind und in der Kühlung gelagert werden. Eingesetzt werden dürfen ebenso hier nur Reinigungs- und Desinfektionsmittel mit bioziden Inhaltsstoffen, die für die jeweilige Anwendung zugelassen sind. Auch hier müssen nach dem Einsatz biozidhaltiger Reini-

gungsmittel die Oberflächen und Behälter mit Trinkwasser nachgespült werden, so dass keine Kontamination der Lebensmittel mit diesen Mitteln erfolgen kann.

Rechtlicher Status von Desinfektionsmitteln

Desinfektionsmittel sind rechtlich Biozidprodukte, das bedeutet: Die eingesetzten bioziden Wirkstoffe müssen nach Biozid-Verordnung (EU) Nr. 528/2012 auf europäischer Ebene bewertet und genehmigt werden, und die Biozidprodukte werden anschließend gemäß entsprechenden Verfahren bewertet und zugelassen. Für Biozidprodukte, deren Wirkstoffe vor dem Jahr 2000 zu bioziden Zwecken eingesetzt worden sind, gelten jedoch noch Übergangsregelungen. Unter bestimmten Voraussetzungen können diese noch zulassungsfrei vermarktet werden und sind dann nicht, weder im Hinblick auf Wirksamkeit noch auf gesundheitliche Risiken, behördlich bewertet. Eine besondere Situation besteht derzeit vor dem Hintergrund der Corona-Pandemie und damit einhergehenden Lieferengpässen alkoholbasierten Händedesinfektionsmitteln

([https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/EpidBull/Archiv/2020/Ausgaben/19_20.pdf? blob=publicationFile](https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/EpidBull/Archiv/2020/Ausgaben/19_20.pdf?blob=publicationFile)).

Welche Desinfektionsmittel mit welchen bioziden Wirkstoffen zu welchem Zweck geprüft wurden und in Deutschland zugelassen sind, kann bei der Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin (BAuA) abgefragt werden unter

https://www.baua.de/DE/Themen/Anwendungssichere-Chemikalien-und-Produkte/Chemikalienrecht/Biozide/Datenbank-Biozide/Biozide_form.html

Die Anwendungsgebiete der jeweiligen zugelassenen Wirkstoffe gliedern sich wie folgt:

PT*1¹: Menschliche Hygiene

PT2: Desinfektionsmittel ohne direkte Anwendung an Mensch und Tier (z. B. Oberflächen)

PT3: Hygiene im Veterinärbereich

PT4: Lebens- und Futtermittelbereich und

PT5: Trinkwasser

Werden die zugelassenen Mittel sachgerecht und bestimmungsgemäß eingesetzt, sind keine gesundheitlichen Risiken zu erwarten. „Sachgerecht und bestimmungsgemäß“ bedeutet in diesem Fall, wie von behördlicher Seite gemäß dem Antrag geprüft und zugelassen sowie in der Gebrauchsanleitung festgelegt.

Mit der Prüfung der Wirksamkeit im Zulassungsverfahren werden Bedingungen für die Anwendung festgelegt, da jeweils konkrete Konzentrationen und Einwirkzeiten getestet werden. Nur für genau diese kann folglich die gewünschte Wirkung vorausgesetzt werden, insbesondere wenn es sich um eine praxisnahe Prüfmethode handelt. Derartige Bedingungen einzuhalten, erfordert die genaue Einhaltung der Gebrauchsanleitung und ggf. spezielle Dosierhilfen.

Lebensmittel dürfen in Deutschland und der Europäischen Union grundsätzlich nicht mit Desinfektionsmitteln oder bioziden Substanzen behandelt werden. Eine Ausnahme sind Rinderhälften oder -viertel, die nach dem Schlachtprozess vor der Reifung mit zugelassenen Milchsäurelösungen besprüht werden dürfen, um pathogene Mikroorganismen und Verderbniserreger auf der Fleischoberfläche zu reduzieren.

¹ * Nummer der Produktart nach Chemikalienrecht

Desinfektionsmittel und gesundheitliche Risiken

Biozide Wirkstoffe, die in Desinfektionsmitteln eingesetzt werden, gehören verschiedenen chemischen Gruppen an. Dies sind z. B. Alkohole, organische Säuren, Jod, Aldehyde usw., die unterschiedliche toxikologische Profile aufweisen. Solche Wirkstoffe können zum Beispiel haut- und augenreizende Wirkungen haben. Für Desinfektionsmittel, die EU-weit genehmigte Wirkstoffe enthalten und ein Zulassungsverfahren durchlaufen haben, gilt grundsätzlich, dass sie bei bestimmungsgemäßer und sachgerechter Anwendung keine schädlichen Auswirkungen auf die Gesundheit haben dürfen. Sollte bei einem Wirkstoff im Zulassungs- und Bewertungsverfahren ein gesundheitsschädliches Risiko bei der vorgesehenen Anwendung festgestellt werden, wird keine Genehmigung zur Verwendung in Desinfektionsmitteln erteilt.

Allerdings können bei einer nicht sachgerechten Anwendung gesundheitliche Beeinträchtigungen auftreten. Aus der Dokumentation von Vergiftungen mit Haushaltschemikalien (<https://www.bfr.bund.de/cm/350/aerztliche-mitteilungen-bei-vergiftungen-2011-2013.pdf>) ist bekannt, dass Gesundheitsbeeinträchtigungen häufig durch Unfälle mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln verursacht werden. Der Schweregrad wird durch die Art, die chemische Zusammensetzung und durch die Länge der Einwirkungszeit der verschiedenen Produkte bestimmt. In den meisten Fällen wurden nur leichte Gesundheitsbeeinträchtigungen beobachtet. Aber abhängig von den Inhaltsstoffen der Produkte und deren Konzentration kann es zu Verätzungen kommen. Betroffen sind hier häufig die Augen und die Haut. Werden die Produkte irrtümlich getrunken, kann das zu Verätzungen des Mundes, der Speiseröhre und des Magen-Darm-Trakts führen. Ein besonderes gesundheitliches Risiko können zudem Produkte bergen, deren Inhalts- und Wirkstoffe sensibilisierende Eigenschaften haben, d.h. Allergien auslösen können.

Eine besondere Risikogruppe für einen fehlerhaften und nicht bestimmungsgemäßen Umgang mit Desinfektionsmitteln sind z. B. Kinder sowie Menschen mit Demenz. Es werden immer wieder Vergiftungsunfälle beschrieben, deren Ursache die direkte Aufnahme konzentrierter Lösungen ist, wenn die Produkte mit Getränken verwechselt und versehentlich getrunken werden. Auch Augenverletzungen sind möglich, wenn z. B. das Kind sich mit frisch benetzten Händen in die Augen fasst. Desinfektionsmittel im Haus sollten deshalb sicher aufbewahrt werden.

Weitere Informationen auf der BfR-Website zum Thema Desinfektionsmittel

https://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps_zu_lebensmittelhygiene_reinigung_und_desinfektion.pdf

<https://www.bfr.bund.de/cm/343/antimikrobielle-produkte-im-haushalt.pdf>

https://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2014/07/neue_fluessigwaschmittel_koennen_vergiftungsunfaelle_bei_kindern_verursachen-189849.html

<https://www.bfr.bund.de/cm/350/risiko-vergiftungsunfaelle-bei-kindern.pdf>

https://www.bfr.bund.de/cm/350/hinweise_fuer_pflegekraefte.pdf



„Stellungnahmen-App“ des BfR